



R.J.VIÑEDOS



*Joffré*

EXPRESIONES DE TERROIR

## CABERNET SAUVIGNON

*Composición Varietal:* 100% Cabernet Sauvignon

*Año de Cosecha:* 2015

*Vendimia:* Cosecha Manual segunda y tercera semana de Marzo.

*Procedencia:* Viñedos de Luján de Cuyo y Maipú. Altitud entre 740 y 900 m.s.n.m.

*Ciclo Vegetativo:* La temporada 2.014/15 se caracterizó por un invierno cálido y un verano fresco con lluvias superiores al promedio. Los viñedos establecidos sobre suelos bien drenados dieron vinos de gran calidad gracias a las temperaturas inferiores al promedio, mientras que aquellos situados en suelos más pesados requirieron grandes esfuerzos agronómicos en su manejo.

*Rendimiento:* Entre 10 y 15 ton/ha

*Maceración:* 2 a 3 días de maceración en frío, 12 a 15 días de maceración total

*Fermentación Alcohólica:* Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas de hormigón epoxicado.

*Fermentación Maloláctica:* Con bacterias indígenas

*Notas de Degustación:* Color rojo rubí intenso. Sus aromas son una conjunción exquisita de frutos rojos y especies como pimientos asados y hierbas silvestres. En boca es suave y con una textura tánica sutil de cuerpo medio. El final de boca es fresco y frutal.